

Kerstmenu 2020

Voorgerecht: Schaaldieren (GEEL)

Inhoud:

- schaaldieren tartaar
- gerookte zalm
- radijs
- schorseneren
- dillesaus
- brioche
- affila cress



Bereidingswijze

Voor dit gerecht adviseer ik gebruik te maken van een rond bord. Het gerecht bestaat uit 7 componenten die enkel nog een finishing touch nodig hebben. Verwarm de oven op 100°C.

Brioche: Leg de brioche 10 minuten in de oven. Deze is reeds gegrild en hoeft enkel op te warmen.

Tartaar: Leg de tartaar op het brioche broodje.

Zalm: Leg de zalm op de tartaar.

Dillesaus: Besprenkel het gerecht met de dillesaus.

Radijs / schorseneren: Steek de radijs en de schorseneren chips in het gerecht zodat het een leuke presentatie geeft.

Affila cress: Leg er hier en daar wat affila cress bij

- TIJD: 5 minuten

- **Tussengerecht 1: Eend (ROOD)**

Inhoud:

- eendenrilette
- eendenlever creme
- eendenborst
- wasabi crunch
- stoofperenjam
- sesam kletskop
- granaatappel



Bereidingswijze

Voor dit gerecht adviseer ik gebruik te maken van een rond bord. Het gerecht bestaat uit 7 componenten die enkel nog een finishing touch nodig hebben. Verwarm de oven op 100°C.

Eendenborst: Leg de eendenborst op een klein bord of schaalje en zet dit gedurende 15 minuten in de oven om op te warmen.

Eendenrilette: Leg de eendenrilette met de eendenlever crème in het midden van het bord.

Leg daarna de plakjes eendenborst op de rilette met creme en druk het zachtjes aan.

Crunch / granaatappel: Strooi de crunch en granaatappel speels over het gerecht.

Stoofperengelei: Verdeel de jam over de componenten zodat er overal een beetje ligt.

Sesamkletskop: Steek de kletskop tussen de 2 plakjes eendenborst in.

- TIJD: 15 minuten

Tussengerecht 2: Griet (ORANJE)

Inhoud:

- groente spies
- Citrus beurre blanc
- grietfilet
- zon gedroogde tomaat
- bieslook

Bereidingswijze

Voor dit gerecht adviseer ik gebruik te maken van een rond bord. Het gerecht bestaat uit 5

Componenten. Verwarm de oven op 150°C.



Groente spies: Ik heb deze groente spies al gemarineerd en gegrild deze hoeft u enkel nog te warmen gedurende 20 minuten in de oven.

➔ Wanneer de timer van de oven de laatste 7 minuten aangeeft, begint u met de volgende stappen.

Saus: Verwarm de saus op een laag vuur. Let op, de saus mag niet koken.

Griet: Doe een beetje olie in de koekenpan en zet deze op het vuur. Wanneer de pan walmt legt u de grietfilet op de grijze kant in de pan en bakt u deze gedurende 2 á 3 minuten. Daarna draait u de griet om en bakt deze nog eens 1 á 2 minuten. Let op, griet filet zijn snel gaar dus hou u ogen op de pan gericht. Wanneer beide kanten gebakken zijn, strooit u peper en zout naar smaak.

➔ Nu gaan we het bord opmaken.

Leg de groente spies in het midden van het bord neer. Leg de gebakken grietfilet daar tegenaan.

Vervolgens strooit u de zongedroogde tomaat en de bieslook over het gerecht en serveert u de saus erover heen.

- **TIJD:** 15 minuten

Hoofdgerecht: Hertenrug (GROEN)

Inhoud:

- hertenrug
- stoofpeer
- veenbessen compote
- pastinaak creme
- wildsaus
- haricots verts
- aardappel gratin



Bereidingswijze

Voor dit gerecht adviseer ik gebruik te maken van een rond bord. *Tip:* zet de borden een paar minuutjes in de oven zodat ze voorverwarmd zijn. Het gerecht bestaat uit 7 componenten die enkel nog verwarmt hoeven te worden. Verwarm de oven op 190°C.

De aardappel gratin is reeds op smaak en voorgegaard. U hoeft het enkel 20 minuten in de oven op te warmen. *Tip:* leg de gratin in een ovenschotel of op een hittebestendig bord dat groot genoeg is zodat er nog meer bij kan. Wanneer de timer de laatste 10 minuten aangeeft, plaatst u de hertenrug, stoofpeer en de haricots verts in de oven erbij. Ondertussen verwarmt u de saus en pastinaak creme op een laag vuurtje.

➔ Nu gaan we het bord opmaken.

Leg de gratin op het bord. Plaats de haricots verts rechtop ernaast. Snij het vlees in tweeën en leg deze tegen de gratin en haricots verts aan. Leg het stoofpeertje met de bolle kant op het bord en gebruik het kuiltje om met de veenbessen compote te vullen. Schep de pastinaak creme naast het vlees en giet de saus over het vlees.

- **TIJD:** 20 minuten

Dessert: Chocolade soufflé (BLAUW)

Inhoud:

- chocolade beslag (in een aluminium bakje)
- atsina
- kokos crumble
- mangocurd



Bereidingswijze

Voor dit gerecht adviseer ik gebruik te maken van rond bord. Het dessert bestaat uit 4 componenten die enkel nog een finishing touch nodig hebben. Verwarm de oven op 200 °C.

Chocolade soufflé: Zet de aluminium bakjes met chocolade beslag gedurende 6 minuten in de oven. Na 6 minuten stelt u de temperatuur van de oven in op 150 °C. vervolgens laat u de bakjes nog 2 minuten in de oven doorgaren. Wanneer deze minuten voorbij zijn, haalt u de bakjes uit de oven en laat u de soufflé ongeveer 2 minuten rusten. Daarna draait u het bakje om en legt u de soufflé op het bord. Schep de mangocurd op de soufflé. Het is niet erg als het er een beetje vanaf druipt. Maak het gerecht af door op de mangocurd wat kokoscrumble te strooien en een paar blaadjes atsina cress te plaatsen

- TIJD: 10 minuten